JUPITER

Für die frische Küche

DE Gebrauchsanleitung Mixanto
EN Operating Instructions Mixanto
FR Mode d'emploi du Mixanto

Gebrauchsanleitung Mixanto

DE **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen JUPITER-Küchengeräts. Sie haben sich für ein hochwertiges und modernes Küchengerät entschieden. Weitere Informationen zu diesem und zu weiteren Produkten finden Sie im Internet auf www.jupiter-gmbh.de.**

Der Mixanto ist zum programmgesteuerten Zerkleinern, Rühren und Mixen von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, **nichtgewerblichen** Anwendungen bestimmt.
Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Verwenden Sie das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Gebrauchsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise aufmerksam.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und immer mit dem Gerät auf.

⚠ Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

⚠ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!
- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.
- Tauchen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht in Wasser.
- Halten Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht unter fließendes Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Anschlussleitung und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen der Antriebseinheit ein.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch Manipulationen am Gerät!
- Das Gerät besitzt einen Sicherheitsmechanismus, der den Betrieb ohne aufgesetzten Behälter verhindert. Dieser Sicherheitsmechanismus darf nicht umgangen oder manipuliert werden.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!
- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie im Behälter hantieren.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!
- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausspritzende Lebensmittel und heißen Dampf!
- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Überschreiten Sie die max. Füllmenge des Behälters nicht. Die maximale Füllmenge ist an der Wandung des Behälters markiert (2,0 Liter/8 Cups, Markierung **MAX**).
- Beim Öffnen des Behälters austretender Wasserdampf kann zu Verbrennungen führen.

⚠ VORSICHT Unbeabsichtigter Motoranlauf!
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers):
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Verlassen des Raumes
  - bei einem Stromausfall
  - bei Fehlfunktion.

HINWEIS **Beschädigung durch Leerlauf!**
Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand. Messerlager und/oder -dichtung könnten beschädigt werden.

- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild und betreiben Sie das Gerät nur entsprechend diesen Angaben.
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit **aufgesetzter** Behälterabdeckung **mit** Dichtung und **mit eingesetzter und verriegeltem** Messbecher! Alternativ zum Messbecher kann auch der mitgelieferte Spatel in die Behälterabdeckung eingesetzt werden.
- Benutzen Sie den Spatel nur mit aufgesetzter Behälterabdeckung.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Original-Zubehör.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Auch nicht zum Spielen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, halten Sie mit dem Gerät und der Anschlussleitung Abstand von scharfen Kanten und heißen Flächen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den JUPITER-Kundendienst ausgeführt werden.

Lieferumfang

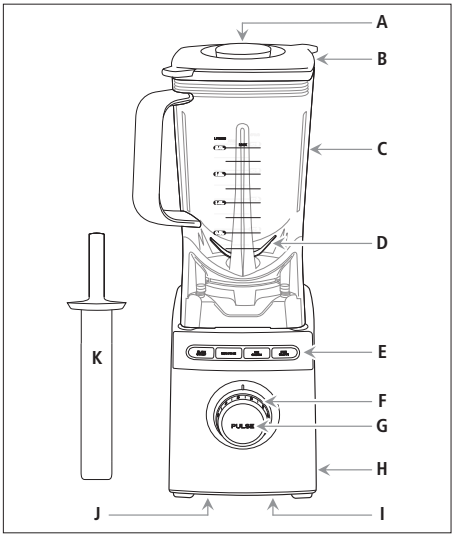
- Antriebseinheit
- Behälter komplett mit 4-flügligem Edelstahlmesser, Behälterabdeckung und Messbecher (60 ml)
- Spatel

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

- Rezeptbuch
- Gebrauchsanleitung

Bestandteile des Mixanto

A Messbecher (60 ml)
B Behälterabdeckung mit Dichtung
C Behälter
D Edelstahlmesser
E Programmtasten
F Drehknopf zur Drehzahleinstellung
G Taste PULSE
H Antriebseinheit
I Aufnahmefach für Anschlussleitung
J Typenschild
K Spatel

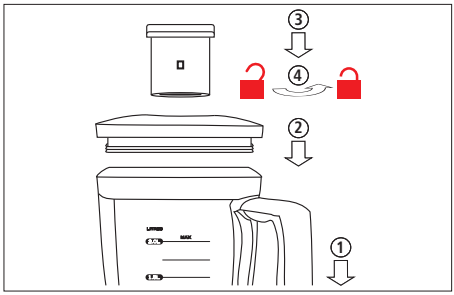


Montage/Demontage

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

1 Setzen Sie den Behälter **C** von oben auf den Vierkantblock der Antriebseinheit **H**.
Wichtig: Beachten Sie beim Aufsetzen der Behälter komplett über dem Vierkantblock sitzt.
Tipp: Der Mixanto kann mit dem Griff des Behälters in allen vier Richtungen betrieben werden.
2 Setzen Sie die Behälterabdeckung **B** mit Dichtung auf den Behälter **C**.
3 Setzen Sie die Messbecher **A** in die Behälterabdeckung **B**. ➡ Bajonett-Verschluss
4 Verriegeln den Bajonett-Verschluss durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Edelstahlmesser demontieren/montieren

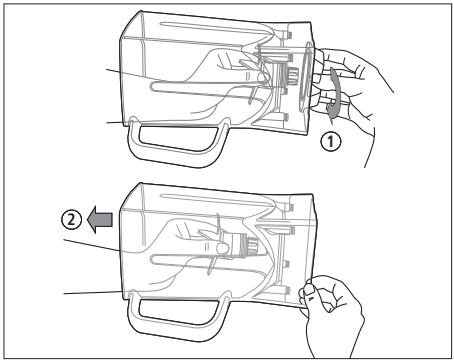
⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Ausstecken des Netzsteckers), bevor Sie im Behälter hantieren.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

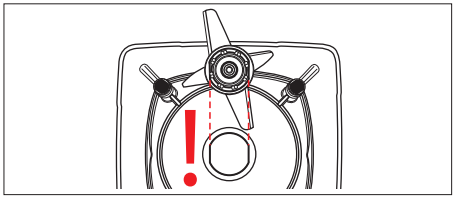
- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

1 Schrauben Sie die Montagemutter von außen vom Messersockel ab.
2 Ziehen Sie das Messer aus der Bohrung am Behälterboden heraus.



- Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Beachten Sie die abgeflachten Seiten des Messersockels und der Bohrung im Behälterboden. Das Messer muss sich genau in die Bohrung des Behälters einfügen.



Programmtasten E

Für die Verarbeitung stehen verschieden Programme zur Verfügung (**Programmbeschreibung** siehe Seite 5).

- Durch Drücken einer rot leuchtenden Programmtaste starten Sie das entsprechende Programm.
  ➡ Nur die betätigte Programmtaste leuchtet weiterhin rot, alle anderen Programmtasten erlöschen.
- Nach Programmablauf wird die Verarbeitung automatisch beendet.
  ➡ Alle Programmtasten leuchten rot.
  ➡ Bereitschaftsmodus.
- Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der rot leuchtenden Programmtaste abbrechen.
  ➡ Alle Programmtasten leuchten rot.
  ➡ Bereitschaftsmodus.

Drehknopf zur Drehzahleinstellung F

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Die Verarbeitung startet sofort nach Verlassen der Position **0**!

- Mit dem Drehknopf können Sie die Drehzahlstufen **0 - 5** einstellen und das Gerät dadurch starten.
- Wenn Sie den Drehknopf während der Verarbeitung auf Position **0** stellen, wird die Verarbeitung gestoppt.
- Sie können die Drehzahlstufe jederzeit verändern.
- Außerdem dient der Drehknopf zur Drehzahlvorwahl für das Programm **SLOW START** (**Programmbeschreibung** siehe Seite 5).

Taster PULSE G

- Durch Drücken des Tasters PULSE schalten Sie die Drehzahl des Messers kurzzeitig auf 20.000 U/min. um Zutaten besser zu vermengen oder zu zerkleinern.
- Die PULSE-Funktion ist in allen Programmen anwählbar.
- Halten Sie den Taster immer nur kurz, ca. 3 bis 4 Sekunden lang, gedrückt (ggf. mehrmals kurz drücken).

Spatel K

Mit dem Spatel können Sie im Behälter nach oben treibende oder an der Behälterwand angelegte Lebensmittelstücke wieder nach unten drücken.

Wichtig:

- Benutzen Sie den Spatel nur mit aufgesetzter Behälterabdeckung.

Sicherheitseinrichtungen

- Das Gerät kann ohne aufgesetzten Behälter nicht gestartet werden.
- Wird der Behälter aufgesetzt und der Drehknopf zur Drehzahleinstellung steht nicht auf **0**, blinken die Programmtasten.
  ➡ Abhilfe: Drehknopf auf **0** stellen.
- Erfolgt keine Bedienung, geht das Gerät nach ca. 10 min automatisch in den Energiesparmodus.
  ➡ Die beleuchteten Programmtasten erlöschen.
  ➡ Reaktivieren Sie das Gerät durch Drücken einer beliebigen Taste oder betätigen Sie den Drehknopf

Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker des Geräts ausgesteckt ist.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile des Geräts gründlich (siehe Abschnitt **Reinigung**).
- Betreiben Sie das Gerät nur in zusammengebautem Zustand, mit **aufgesetzter** Behälterabdeckung **mit** Dichtung und **mit eingesetzter und verriegelter** Messbecher! Alternativ zur Messbecher kann auch der mitgelieferte Spatel in die Behälterabdeckung eingesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen rutschfesten, ebenen und sauberen Untergrund.

Gerät einschalten und einstellen

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch rotierende Teile!

- Nicht bei laufendem Motor in das Gerät greifen.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch heiße Behälterwandung, heiße herausspritzende Lebensmittel und heißen Dampf!

- Bei Gartemperaturen über 60 °C können austretende Lebensmittel und der Kontakt mit der Behälterwandung zu Verbrennungen führen.
- Überschreiten Sie die max. Füllmenge des Behälters nicht. Die maximale Füllmenge ist an der Wandung des Behälters markiert (2,0 Liter/8 Cups, Markierung **MAX**).
- Achten Sie beim Abnehmen des Behälters darauf, dass kein heißer Inhalt austreten kann.

HINWEIS **Beschädigung durch Leerlauf!**

Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand. Messerlager und/oder -dichtung könnten beschädigt werden.

1 Stecken Sie den Netzstecker ein.
2 Setzen Sie den Behälter **C** auf die Antriebseinheit **H**.
  ➡ Die Programmtasten leuchten rot.
  ➡ Bereitschaftsmodus.
3 Stellen Sie den Drehknopf **F** auf die gewünschte Drehzahlstufe (**0 - 5**).
  ➡ Die Verarbeitung wird gestartet.
  - Wenn Sie den Drehknopf während der Verarbeitung auf Position **0** stellen, wird die Verarbeitung gestoppt.
  - Sie können die Drehzahlstufe jederzeit verändern.

oder

4 Drücken Sie eine rot beleuchtete Programmtaste.
  - Nach Programmablauf wird die Verarbeitung automatisch beendet.

Technische Änderungen vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr.

- Sie können das laufende Programm jederzeit durch Drücken der rot leuchtenden Programmtaste abbrechen.

Lebensmittel verarbeiten

Hinweise, Beispiele und Tipps für die Verarbeitung von Lebensmitteln, für das Arbeiten mit dem Mixanto und die Verwendung des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Gerät außer Betrieb setzen

- Stoppen Sie die Verarbeitung indem Sie den Drehknopf für die Drehzahleinstellung **F** auf **0** stellen oder
- Unterbrechen Sie den Programmablauf durch Drücken der rot leuchtenden Programmtaste.
- Stecken Sie den Netzstecker aus.

Reinigung

⚠ WARNUNG Gefahr eines Stromschlags!

- Stecken Sie vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus.

⚠ VORSICHT Verletzungsgefahr durch scharfe Teile!

- Die Schneiden des Edelstahlmessers sind sehr scharf! Handhaben Sie das Edelstahlmesser vorsichtig.

HINWEIS **Beschädigung durch Spülmaschine!**

- Die Bestandteile des Geräts sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Bestandteile nur mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.

- Verwenden Sie zur Vorreinigung das Reinigungsprogramm **PRE CLEAN** (**Programmbeschreibung** siehe Seite 5).
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Antriebseinheit niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
- Reinigen Sie die Antriebseinheit und die Aufnahme für den Behälter nur mit einem feuchten Tuch.
- Demontieren Sie nach jedem Gebrauch alle Komponenten und reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen besonders gründlich.

Tipp: Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten, Tomaten oder auch Curry ist es normal, das es zu Verfärbungen an Kunststoffteilen kommen kann.
Diese Verfärbungen können Sie reduzieren, in dem Sie die Kunststoffteile mit einem Küchentuch und Speiseöl abreiben. Dann zuerst mit warmem und danach mit kaltem Wasser und etwas Spülmittel nachwischen.

Programmbeschreibung

Programm	Funktion
SLOW START	Langsamer Start, Drehzahl wird kontinuierlich bis zur am Drehknopf eingestellten Drehzahl erhöht. Empfehlenswert um am Anfang der Verarbeitung die Zutaten bei allmählich steigender Drehzahl zu vermischen.
SMOOTHIE	Für die Herstellung von Smoothies. Startet bei geringer Geschwindigkeit und erhöht die Drehzahl, wenn die Zutaten eindicken.
ICE CRUSH	Für das Crushen von Eiswürfeln oder für harte Zutaten die kurze Drehzahlstöße benötigen.
PRE CLEAN	Zur Vorreinigung des Behälters (siehe Abschnitt **Reinigung** auf Seite 5).

Weitere Informationen zu den Programmen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Rezeptbuch.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung, trocken, staubfrei, kühl und für Kinder unzugänglich auf.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über die aktuellen Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei der Gemeindeverwaltung.

Technische Daten

Parameter	Wert
Betriebsspannung	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Anschlussleistung	2.000 W
Drehzahl max.	20.000 U/min
Drehzahlstufen	5 (4.000 … 15.000 U/min) PULSE (20.000 U/min)
Füllmenge max.	2,0 Liter
Füllmengen-markierung	Liter Cups (Tassen, ca. 235 ml)

Operating Instructions Mixanto

EN **Congratulations on the purchase of your new JUPITER kitchen appliance. You have chosen a high-quality, modern appliance. Further information on this and other products is available on our website at www.jupiter-gmbh.de.**

The Mixanto is intended for the program-controlled crushing, blending and mixing of foodstuffs in normal domestic quantities in a domestic environment or in domestic-like, **non-commercial** applications.
Domestic-like applications include, for example, use in staff break rooms in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, small hotels and similar residential facilities. Only use the appliance for normal domestic processing quantities. The appliance is maintenance-free.

Please read the operating instructions and, in particular, the safety notes, before using the appliance for the first time.
Keep the operating instructions safe and always store them with the appliance.

⚠ Important safety notes

⚠ WARNING Risk of electric shock!
- Unplug the appliance from the mains before cleaning.
- Never immerse the appliance or the power supply cord in water.
- Never hold the appliance or the power supply cord under running water.
- Do not use the appliance if there is any evidence of damage to either the appliance itself or the power supply cord.
- Do not insert any objects into the ventilation openings of the motor unit.

⚠ CAUTION Tampering with the appliance can lead to injuries!
- The appliance has a security mechanism that prevents operation if the container is not in position. This security mechanism should not be circumvented or tampered with.

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!
- Never put your hand into the appliance when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before reaching into the container.

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!
- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

⚠ CAUTION Risk of injury from the container wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!
- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the container can lead to burns.
- Do not exceed the maximum fill quantity of the container. The maximum fill quantity is marked on the wall of the container (2.0 litres/8 cups, marking **MAX**).
- When the container is opened, escaping steam can cause burns.

⚠ CAUTION Unintentional motor start-up!
- Unplug the appliance from the mains:
  - after every use
  - when leaving the room
  - in the event of a power cut
  - in the event of a malfunction.

NOTE **Running the appliance while empty can cause damage!**
Never operate the appliance when empty. This can damage the blade mount and/or seal.

- Note the information on the rating plate and only use the appliance in accordance with this information.
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the container lid **and** seal **in place** and the measuring cup **in place and locked**! Alternatively, the spatula provided can also be inserted in the container lid instead of the measuring cup.
- Only use the spatula when the container lid is in place.
- Only use the original accessories supplied.
- Children should not use the appliance. They should not play with it either.
- This appliance may be used by persons with physical, sensory or mental disabilities, or by those who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers involved.
- In order to avoid damage, keep the appliance and the power supply cord away from sharp edges and hot surfaces.
- The appliance may only be repaired by JUPITER customer service.

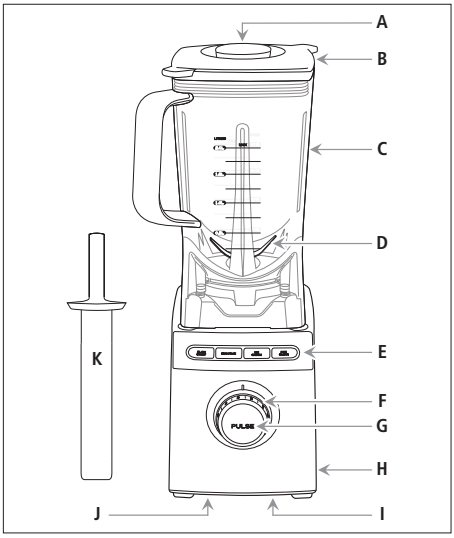
Scope of delivery

- Motor unit
- Container complete with 4-vane stainless steel blade, container lid and measuring cup (60 ml)
- Spatula
- Recipe book
- Operating instructions

Subject to technical changes without notice; no responsibility is accepted for the accuracy of this information.

Components of the Mixanto

A Measuring cup (60 ml)
B Container lid with seal
C Container
D Stainless steel blade
E Program buttons
F Rotary knob for speed setting
G PULSE button
H Motor unit
I Storage for the power supply cord
J Rating plate
K Spatula

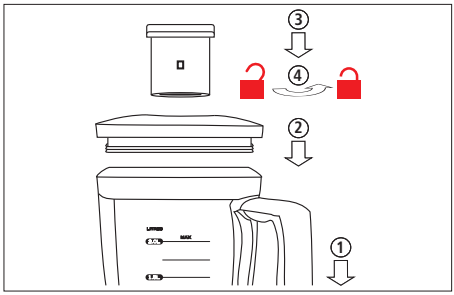


Assembly/disassembly

⚠ **CAUTION Sharp parts can cause injury!**

- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

1 Place the container **C** from above onto the square block of the motor unit **H**.
Important: Make sure when positioning the container that it sits completely over the square block.
Tip: The Mixanto can be operated with the container's handle pointing in all four directions.
2 Place the container lid **B** with the seal on the container **C**.
3 Insert the measuring cup **A** into the container lid **B**. ➡ Bayonet fitting
4 Lock the bayonet fitting by turning clockwise.



- It can be disassembled using the same steps in reverse order.

Disassembling/assembling the stainless steel blade

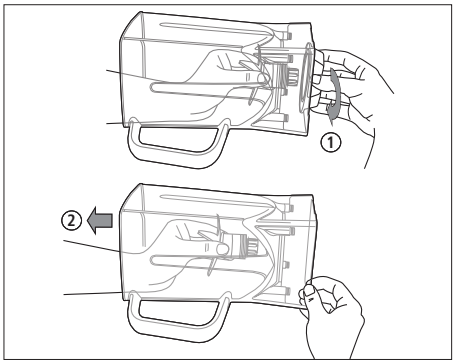
⚠ **CAUTION Rotating parts can cause injury!**

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.
- Unplug the appliance from the mains before reaching into the container.

⚠ **CAUTION Sharp parts can cause injury!**

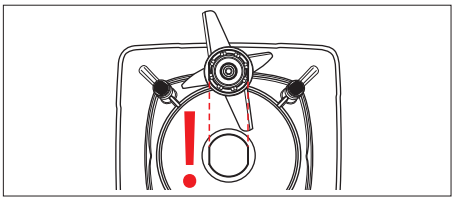
- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

1 From the outside, unscrew the assembly nut from the blade base.
2 Remove the blade from the hole on the base of the container.



- The attachment can be assembled using the same steps in reverse order.

Important: Note the flattened sides of the blade base and of the hole in the bottom of the container. The blade must sit precisely in the hole of the container.



Program buttons E

Various programs are available for processing (**Program description** see page 9).

- Press on a red-lit program button to start the corresponding program.
  ➡ Only the actuated program button will then remain lit, the lights on all the other program buttons will go out.
- Once the program has ended, processing stops automatically.
  ➡ All program buttons light red.
  ➡ Standby mode.
- You can cancel the running program at any time by pressing the red-lit program button.
  ➡ All program buttons light red.
  ➡ Standby mode.

Rotary knob for speed setting F

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Processing starts immediately once the knob is turned from position **0**!
- Using the rotary knob, you can set the speed levels **0 - 5** and thereby start the appliance.
- If you set the rotary knob to position **0** during processing, processing will stop.
- You can change the speed level at any time.
- In addition, the rotary knob serves to pre-select the speed for the **SLOW START** program (**Program description** see page 9).

PULSE button G

- Pressing the PULSE button switches the speed of the blade temporarily to 20,000 rpm in order to better mix or chop the ingredients.
- The PULSE function can be selected in all programs.
- Only ever hold the button for a brief period, approx. 3 to 4 seconds (if required, press briefly multiple times).

Spatula K

With the spatula you can push any pieces of food that are driven up in the container or which stick to the container wall back down again.

Important:

- Only use the spatula when the container lid is in place.

Safety features

- The appliance cannot be started without the container being in position.
- If the container is in position and the rotary knob for the speed setting is not at **0**, the program buttons flash.
  ➡ Remedy: Turn the rotary knob to **0**.
- If it is not used, the appliance automatically switches into energy-saving mode after approx. 10 minutes.
  ➡ The lights go out on the program buttons.
  ➡ Reactivate the appliance by pressing any button or by activating the rotary knob.

First use

- Ensure that the appliance's mains plug is plugged out.
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean all parts of the appliance (see section **Cleaning**).
- Always ensure that the appliance is completely assembled before operating it, with the container lid **and** seal **in place** and the measuring cup **in place and locked**! Alternatively, the spatula provided can also be inserted in the container lid instead of the measuring cup.
- Place the appliance on a non-slip, even and clean surface.

Switching on and setting the appliance

⚠ CAUTION Rotating parts can cause injury!

- Never put your hand into the appliance when the motor is running.

⚠ CAUTION Risk of injury from the container wall becoming hot, from hot splashing foodstuffs and hot steam!

- At cooking temperatures above 60 °C, foodstuffs that spit or splash out, and any contact with the walls of the container can lead to burns.
- Do not exceed the maximum fill quantity of the container. The maximum fill quantity is marked on the wall of the container (2.0 litres/8 cups, marking **MAX**).
- Make sure when removing the container that none of the hot contents can escape.

NOTE **Running the appliance while empty can cause damage!**

Never operate the appliance when empty. This can damage the blade mount and/or seal.

Subject to technical changes without notice; no responsibility is accepted for the accuracy of this information.

1 Plug in the mains plug.
2 Place the container **C** on the motor unit **H**.
   ➡ The program buttons light red.
   ➡ Standby mode.
3 Set the rotary knob **F** to the desired speed level (**0 - 5**).
   ➡ Processing starts.
   - If you set the rotary knob to position **0** during processing, processing stops.
   - You can change the speed level at any time.

or

4 Press a red-lit program button.
   - Once the program has ended, processing stops automatically.
   - You can cancel the running program at any time by pressing the red-lit program button.

Processing ingredients

Please see the enclosed recipe book for information, examples and tips on preparing food, working with the Mixanto and on using the accessories.

Taking the appliance out of service

- Stop processing by turning the rotary knob for the speed setting **F** to **0** or
- Interrupt the running program by pressing the red-lit program button.
- Plug out the mains plug.

Cleaning

⚠ WARNING Risk of electric shock!
- Unplug the appliance from the mains before cleaning.

⚠ CAUTION Sharp parts can cause injury!
- The cutting surfaces of the stainless steel blades are very sharp! Handle the stainless steel blades with care.

NOTE **Dishwasher can cause damage!**
- The appliance components are not dishwasher-safe. Only clean the components using lukewarm water and washing-up liquid.

- Use the **PRE CLEAN** program for pre-cleaning (**Program description** see page 9).
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the motor unit in water and never hold it under running water.
- Only ever clean the motor unit and the mount for the container with a damp cloth.
- Disassemble all components after every use and thoroughly clean all parts that have come into contact with food.

Tip: Some foods such as carrots, tomatoes and also curry can cause discolouration of the plastic parts; this is normal. You can reduce this discolouration by wiping the plastic parts with a kitchen towel and a little cooking oil. Then wipe this away, first with warm water and then with cold water and a little washing-up liquid.

Program description

Program	Function
SLOW START	Slow start, speed is continuously increased to the speed set with the rotary knob. This is recommended to ensure that the ingredients are mixed at a gradually increasing speed from the very start of processing.
SMOOTHIE	To make smoothies. Starts at a low speed and increases the speed when the ingredients thicken.
ICE CRUSH	To crush ice cubes or for hard ingredients that need short bursts of speed.
PRE CLEAN	To pre-clean the container (see section **Cleaning** on page 9).

Further information on the programs is provided in the enclosed recipe book.

Storage

Store the appliance in its original packaging, in a dry, dust-free and cool place that is out of reach of children.

Notes on disposal

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive stipulates the EU-wide framework for the collection and recycling of old electrical devices. You can obtain the latest disposal information from the specialist trade or your local authority.

Technical specifications

Parameter	Value
Operating voltage	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power rating	2,000 W
Max. speed	20,000 rpm
Speed levels	5 (4,000 - 15,000 rpm) PULSE (20,000 rpm)
Max. fill quantity	2.0 litre
Fill level marking	Litres Cups (approx. 235 ml)

Mode d'emploi du Mixanto

FR **Félicitations pour votre achat de ce nouvel appareil ménager JUPITER. Avec lui, vous avez choisi un appareil de qualité et moderne. Vous trouverez plus d'informations à son sujet et sur nos autres produits sur Internet à l'adresse www.jupiter-gmbh.de.**

Le Mixanto, commandé par programmes, sert à broyer, mélanger et mixer des aliments en quantités usuelles d'un usage privé ou d'applications similaires **autres que professionnelles**.

Les applications d'un usage privé incluent par exemple une utilisation dans les cuisines des employés de boutiques, bureaux, exploitations agricoles et autres lieux de travail, les petits hôtels et infrastructures similaires. N'utilisez cet appareil que pour des quantités usuelles d'un usage privé. L'appareil est sans entretien.

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lisez son mode d'emploi et ses consignes de sécurité avec attention.

Conservez le mode d'emploi avec soin et toujours avec l'appareil.

⚠ Instructions importantes pour votre sécurité

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez pas l'appareil et son câble d'alimentation dans l'eau.
- Ne tenez pas l'appareil et son câble d'alimentation sous l'eau courante.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son câble ne présentent pas de dommages.
- N'introduisez aucun objet dans les ouvertures d'aération de l'unité motrice.

⚠ ATTENTION Risque de blessures lors de la manipulation de l'appareil !

- L'appareil possède un mécanisme de sécurité qui l'empêche de fonctionner si le récipient n'est pas installé. Ce mécanisme de sécurité ne doit pas être désactivé, ni manipulé.

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces en rotation !

- Ne saisissez pas l'appareil quand le moteur est en marche.
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) avant de manipuler le récipient.

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

- Les lames du couteau en acier inoxydable sont très aiguisées ! Manipulez le couteau en acier avec précaution.

⚠ ATTENTION Risque de blessures avec les parois brûlantes du récipient, les projections d'aliments brûlants ou la vapeur brûlante !

- Une cuisson à plus de 60 °C peut générer des projections brûlantes et le contact avec la paroi du récipient peut également provoquer des brûlures.
- Ne dépassez pas la capacité de remplissage maximale du récipient. Le repère **MAX** figurant sur la paroi du récipient correspond à la quantité de remplissage maximale (2,0 litres / 8 tasses).
- À l'ouverture du récipient, la vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

⚠ ATTENTION Démarrage inopiné du moteur !

- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) :
  - après chaque utilisation
  - quand vous quittez la pièce
  - en cas de panne de courant
  - en cas de dysfonctionnement.

***NOTE* Détérioration en cas de marche à vide !**

N'utilisez pas l'appareil à vide. Cela pourrait endommager les roulements de couteau et/ou le joint du couteau.

- Respectez les valeurs de la plaque signalétique et n'utilisez l'appareil que conformément à ces valeurs.
- N'utilisez l'appareil qu'une fois celui-ci assemblé, équipé du couvercle de récipient **correctement positionné** et **doté** du joint, ainsi que du verre gradué **posé et verrouillé** ! En alternative au verre gradué, il est également possible d'utiliser la spatule dans le couvercle de récipient (fournie).
- N'utilisez la spatule qu'avec le couvercle de récipient correctement positionné.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Même pour jouer.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales déficientes, ou manquant d'expérience et/ou de connaissance que sous surveillance ou après avoir reçu les instructions nécessaires sur l'appareil et compris les risques potentiels de son utilisation.
- Pour éviter tous dégâts, maintenez l'appareil et son câble d'alimentation loin des arêtes tranchantes et des surfaces chaudes.
- Seul le service après-vente de JUPITER est habilité à effectuer des réparations sur l'appareil.

Éléments fournis

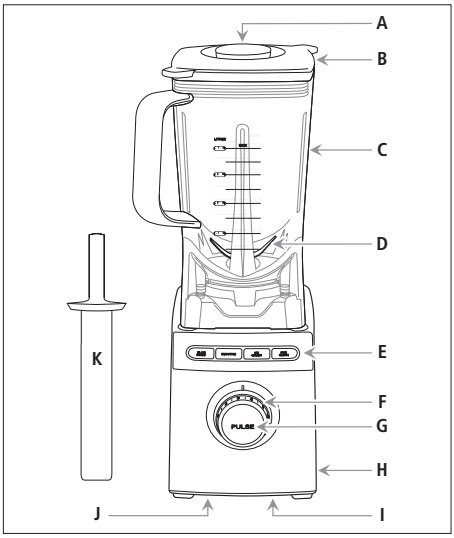
- Unité motrice
- Récipient complet, avec couteau en acier inoxydable à 4 ailettes, couvercle de récipient et verre gradué (60 ml)

Toutes les données sont sans garantie et sous réserve de modifications techniques.

- Spatule
- Livre de recettes
- Mode d'emploi

Composants du Mixanto

A Verre gradué (60 ml)
B Couvercle du récipient doté d'un joint
C Récipient
D Couteau en acier inoxydable
E Touches des programmes
F Bouton rotatif de réglage de la vitesse
G Touche PULSE
H Unité motrice
I Compartiment pour câble d'alimentation
J Plaque signalétique
K Spatule

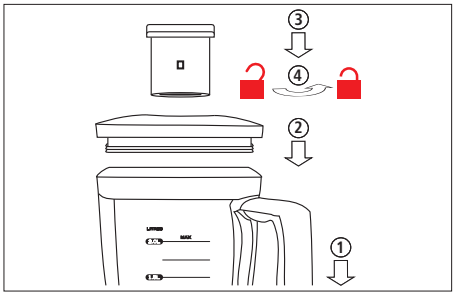


Montage / Démontage

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

- Les lames du couteau en acier inoxydable sont très aiguisées ! Manipulez le couteau en acier avec précaution.

1 Positionnez le récipient **C** par le haut sur le carré d'entraînement de l'unité motrice **H**.
Important : lors du positionnement, veillez à ce que le récipient se loge entièrement sur le carré d'entraînement.
Astuce : le Mixanto peut être orienté à l'aide de la poignée du récipient dans les 4 directions.
2 Posez le couvercle de récipient **B** doté du joint **C**.
3 Posez le verre gradué **A** dans le couvercle de récipient **B**.
➡ Fermeture à baïonnette
4 Verrouillez la fermeture à baïonnette en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



- Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.

Démontage / Montage du couteau en acier inoxydable

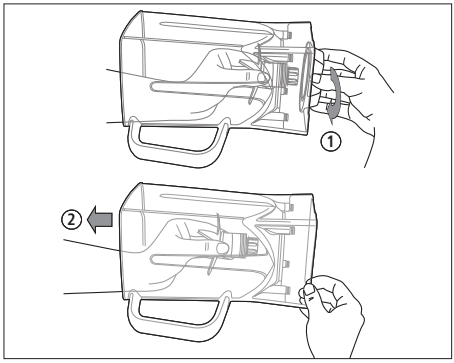
⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Ne saisissez pas l'appareil quand le moteur est en marche.
- Déconnectez l'appareil du secteur (débranchement de la prise secteur) avant de manipuler le récipient.

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces tranchantes !**

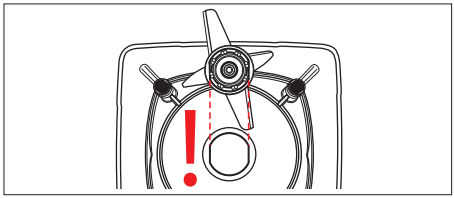
- Les lames du couteau en acier inoxydable sont très aiguisées ! Manipulez le couteau en acier avec précaution.

1 Dévissez l'écrou de montage du socle de couteau par l'extérieur.
2 Retirez le couteau de l'alésage situé au fond du récipient.



- Le montage s'effectue dans l'ordre inverse.

Important : respectez les côtés aplatis du socle de couteau et l'alésage dans le fond du récipient. Le couteau doit s'introduire avec précision dans l'alésage du récipient.



Mode d'emploi du Mixanto

Touches des programmes E

Il existe différents programmes pour le traitement (**Description des programmes** voir page 13).

- Appuyez sur une touche de programme allumée en rouge pour lancer le programme respectif.
  ➡ Seule la touche de programme actionnée continue de s'allumer en rouge, les autres touches de programme s'éteignent.
- Une fois le programme terminé, le traitement s'arrête automatiquement.
  ➡ Toutes les touches de programme s'allument en rouge.
  ➡ Mode veille.
- Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de programme allumée en rouge.
  ➡ Toutes les touches de programme s'allument en rouge.
  ➡ Mode veille.

Bouton rotatif de réglage de la vitesse F

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Le traitement démarre dès que vous relâchez la position **0** !
- Vous pouvez régler la vitesse (de **0 à 5**) à l'aide du bouton rotatif et démarrer ainsi l'appareil.
- Si vous mettez le bouton rotatif sur la position **0** pendant le traitement, le processus s'arrête.
- Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment.
- Par ailleurs, le bouton rotatif permet de sélectionner la vitesse du programme **SLOW START** (**Description des programmes** voir page 13).

Bouton PULSE G

- Appuyez sur le bouton PULSE pour basculer la vitesse du couteau brièvement à 20 000 tr/min pour mélanger ou broyer les ingrédients plus efficacement.
- La fonction PULSE peut être sélectionnée avec tous les programmes.
- Ne maintenez le bouton que brièvement, 3 à 4 secondes environ (éventuellement appuyez brièvement plusieurs fois).

Spatule K

La spatule vous permet de repousser les morceaux entraînés vers le haut du récipient ou restés collés sur la paroi.

Important :

- N'utilisez la spatule qu'avec le couvercle de récipient correctement positionné.

Dispositifs de sécurité

- L'appareil ne peut pas démarrer sans récipient positionné.
- Si le récipient est positionné et que le bouton rotatif de réglage de vitesse n'est pas sur **0**, les touches de programme clignotent.
  ➡ Action corrective : mettre le bouton rotatif sur **0**.
- Si aucune action n'est entreprise, l'appareil bascule automatiquement en mode économie d'énergie au bout d'env. 10 minutes.
  ➡ Les touches de programme allumées s'éteignent.
  ➡ Réactivez l'appareil en appuyant sur l'une quelconque des touches ou en actionnant le bouton rotatif.

Mise en service

- Assurez-vous que la prise électrique de l'appareil est débranchée.
- Avant leur première utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de l'appareil (voir la section **Nettoyage**).
- N'utilisez l'appareil qu'une fois celui-ci assemblé, équipé du couvercle de récipient **correctement positionné** et **doté** du joint, ainsi que du verre gradué **posé et verrouillé** ! En alternative au verre gradué, il est également possible d'utiliser la spatule dans le couvercle de récipient (fournie).
- Placez l'appareil sur un plan antidérapant, plat et propre.

Mise en route et réglage de l'appareil

⚠ ATTENTION **Risque de blessures sur les pièces en rotation !**

- Ne saisissez pas l'appareil quand le moteur est en marche.

⚠ ATTENTION **Risque de blessures avec les parois brûlantes du récipient, les projections d'aliments brûlants ou la vapeur brûlante !**

- Une cuisson à plus de 60 °C peut générer des projections brûlantes et le contact avec la paroi du récipient peut également provoquer des brûlures.
- Ne dépassez pas la capacité de remplissage maximale du récipient. Le repère **MAX** figurant sur la paroi du récipient correspond à la quantité de remplissage maximale (2,0 litres / 8 tasses).
- Prenez vos précautions lors du retrait du récipient, le contenu peut être brûlant et déborder.

NOTE **Détérioration en cas de marche à vide !**

N'utilisez pas l'appareil à vide. Cela pourrait endommager les roulements de couteau et/ou le joint du couteau.

1 Branchez la prise secteur.
2 Posez le récipient **C** sur l'unité motrice **H**.
  ➡ Les touches de programme s'allument en rouge.
  ➡ Mode veille.
3 Réglez le bouton rotatif **F** sur la vitesse souhaitée (**0 à 5**).
  ➡ Le traitement commence.
  - Si vous mettez le bouton rotatif sur la position **0** pendant le traitement, le processus s'arrête.
  - Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment.

ou

Toutes les données sont sans garantie et sous réserve de modifications techniques.

4 Appuyez sur une touche de programme allumée en rouge.
- Une fois le programme terminé, le traitement s'arrête automatiquement.
- Vous pouvez interrompre le programme en cours à tout moment en appuyant sur la touche de programme allumée en rouge.

Traitement des aliments

Vous trouverez des remarques, exemples et astuces pour le traitement des aliments, le fonctionnement du Mixanto et l'utilisation des accessoires dans le livre de recettes joint.

Mise hors service de l'appareil

- Arrêtez le traitement en mettant le bouton rotatif de réglage de vitesse **F** sur **0** ou
- Interrompez le programme en cours en appuyant sur la touche de programme allumée en rouge.
- Débranchez la prise secteur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ ATTENTION Risque de blessures sur les pièces tranchantes !

- Les lames du couteau en acier inoxydable sont très aiguisées ! Manipulez le couteau en acier avec précaution.

***NOTE* Détérioration due à un passage au lave-vaisselle !**

- Les composants de cet appareil ne sont pas adaptés au lave-vaisselle. Nettoyez les composants à l'eau chaude et au produit nettoyant.

- En prélavage, utilisez le programme nettoyage **PRE CLEAN** (**Description des programmes** voir page 13).
- N'utilisez pas de détergent caustique ou abrasif.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'unité motrice et ne la passez jamais sous l'eau courante.
- Nettoyez l'unité motrice et le socle du récipient uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Après chaque utilisation, démontez tous les composants et nettoyez soigneusement chaque pièce qui a été en contact avec les aliments.

Astuce : lors du traitement avec des carottes, tomates ou curry, il est normal que les pièces en plastique se teintent. Vous pouvez réduire cette coloration en essuyant les pièces en plastique avec un torchon et de l'huile de cuisine. Puis laver tout d'abord à l'eau chaude et ensuite à l'eau froide avec un peu de liquide vaisselle.

Description des programmes

Programme	Fonction
SLOW START	Démarrage lent, la vitesse augmente de façon continue jusqu'à ce qu'elle ait atteint la vitesse réglée. Recommandé pour mélanger les ingrédients progressivement et à vitesse croissante, au début du traitement.
SMOOTHIE	Pour la préparation de smoothies. Démarre à vitesse lente puis accroît le régime lorsque le mélange s'épaissit.
ICE CRUSH	Pour piler la glace ou pour des ingrédients durs qui nécessitent de brefs chocs à grande vitesse.
PRE CLEAN	Pour le pré-nettoyage du récipient (voir section **Nettoyage** page 13).

Vous trouverez plus d'informations sur les programmes dans le livre de recettes joint.

Remisage

Conservez l'appareil dans son emballage d'origine au sec, à l'abri de la poussière, au frais et hors d'atteinte des enfants.

Notes pour la mise au rebut

Cet appareil est identifié conformément à la Directive européenne 2012/19/UE sur les appareils électriques et électroniques (DEEE). Cette Directive définit le cadre de l'UE pour une reprise et un recyclage adéquats des anciens appareils ménagers. Veuillez vous informer sur les instructions actuelles de mise au rebut auprès de votre commerçant spécialisé ou de votre mairie.

Caractéristiques techniques

Paramètre	Valeur
Tension de service	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Puissance de raccordement	2 000 W
Vitesse maxi	20 000 tr/min
Vitesses de rotation	5 (4 000 à 15 000 tr/min) PULSE (20 000 tr/min)
Capacité de remplissage maxi	2,0 litres
Repère de quantité de remplissage	litres cups (tasses, env. 235 ml)

Jupiter Küchenmaschinen GmbH
- Customer Service Center -
Raiffeisenstraße 8
73249 Wernau
Germany

Telefon: +49 (0)7153 - 55930 0
Fax: +49 (0)7153 - 55930 29

eMail: service@jupiter-gmbh.de

JUPITER Internetseite: www.jupiter-gmbh.de

820 001-001 05/2015